

Version : 1

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 22/07/2021 12:42Aperçu créé le : 29/10/2021  
15:07

## Table des matières

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| D : Liste des Allergènes       | 2 |
| I : Etiquetage                 | 3 |
| I.1 : Pesto Alla Genovese 190g | 3 |
| L : Produits Finis             | 6 |
| L.1 : Produit fini             | 6 |

Version : 1

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 22/07/2021 12:42Aperçu créé le : 29/10/2021  
15:07

D : Liste des Allergènes

## Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette

| Allergènes                                                                 | Déclaration                      | Dans                                                                                                                                                                                     | étiquetage |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Arachides et produits à base d'arachides                                   | Présents non- intentionnellement | Noix de cajou (Présents non-intentionnellement) Pignons de pin (Présents non-intentionnellement)                                                                                         |            |
| Lait et produits à base de lait (y compris lactose)                        | Présent                          | Grana Padano DOP (lait, œuf) (Présent) Raw cow's milk Parmigiano Reggiano DOP (lait) (Présent) Raw cow's milk Pecorino Romano DOP (lait) (Présent) Sheep's milk termyzed Lactic ferments |            |
| Noix de cajou et produits à base de noix de cajou (Anacardium occidentale) | Présent                          | Noix de cajou (Présent)                                                                                                                                                                  |            |
| Œufs et produits à base d'œufs                                             | Présent                          | Grana Padano DOP (lait, œuf) (Présent) Additif :Conservateur - lysozyme d'oeuf (E1105 Egg lysozyme )                                                                                     |            |

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

**Commentaire(s) - Ingrédients particuliers :** Traces éventuelles des d'autres fruits à coque, arachides, poisson, céleri, soja et gluten.

|                |                |                                                 |                                   |
|----------------|----------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Version : 1    | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 22/07/2021 12:42 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:07 |
| I : Etiquetage |                | I.1 : Pesto Alla Genovese 190g                  |                                   |

### Fiche Technique Etiquetage de Pesto Alla Genovese 190g

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |              |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------|
| <b>Section :</b>                                               | Pesto Alla Genovese 190g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                        |              |
| <b>Dénomination commerciale :</b>                              | PESTO ALLA GENOVESE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |              |
| <b>Dénomination légale :</b>                                   | Sauce Pesto à base de basilic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                        |              |
| <b>Fabriqué en :</b>                                           | N/R                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |              |
| <b>Ingrédients :</b>                                           | Basilic 52, 8%, huile de tournesol, <u>fromage</u> Grana Padano AOP 4% (contient conservateur: lysozyme d' <u>oeuf</u> ), <u>noix de cajou</u> 4%, sel, pignons de pin 2%, <u>fromage</u> Parmigiano Reggiano AOP 2%, <u>fromage</u> Pecorino Romano AOP 2%, huile d'olive vierge extra, ail, correcteur d'acidité: acide lactique.<br><br>Peut contenir des traces d'autres fruits à coque, arachides, poissons, céleri, soja et céréales contenant du gluten. |                        |              |
| <b>conditionné sous atmosphère protectrice :</b>               | Non                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |              |
| <b>Poids variable :</b>                                        | Non                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |              |
| <b>Poids net :</b>                                             | 190 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                        |              |
| <b>Poids net égoutté :</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |              |
| <b>Contenance :</b>                                            | <b>Volume net :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |              |
| <b>Titre alcoométrique volumique :</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |              |
| <b>e métrologique :</b>                                        | Oui                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>application à :</b> | Poids net UC |
| <b>Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :</b> | 190g e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                        |              |
| <b>Consigne de tri</b>                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |              |
| <b>DLC ou DLUO / DDM</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |              |
| <b>Non applicable :</b>                                        | Non                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                        |              |
| <b>Localisation :</b>                                          | sur le couvercle (coté)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                        |              |
| <b>Date à imprimer sur l'étiquette :</b>                       | Date de Durabilité Minimale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                        |              |
| <b>Formule légale :</b>                                        | Pour une dégustation optimale/ A consommer de préférence avant fin/N° Lot: voir sur le couvercle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                        |              |
| <b>Expression :</b>                                            | MM/YYYY                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                        |              |
| <b>Numéro de lot</b>                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |              |
| <b>Localisation :</b>                                          | sur le couvercle (coté)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                        |              |
| <b>Expression :</b>                                            | LYGGGIIIIII / Inkjet. LYGGGIIIIII is L for the production line, Y for the letter of the production year defined by the ministerial circular, GGG for the date of the day of the production year, IIIII for the increment number of the conditioned batch (3 letters + 3 digits)                                                                                                                                                                                 |                        |              |
| <b>Autres infos consommateurs :</b>                            | Au basilica Frais<br>BASILIC ITALIEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                        |              |
| <b>Température de conservation et emplacement :</b>            | Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |              |

### Pièces jointes - Généralités

| Pièce jointe                                              | Type de contenu          | Date Insertion PJ | Utilisateur     |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|-----------------|
| 2069522V01 - ET.PESTO GENOV<br>CARREFOUR TIP.P-<br><br>DF | Emballage finalisé = BAT | 13/07/2021        | Teresa Barletta |

Version : 1

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 22/07/2021 12:42

Aperçu créé le : 29/10/2021 15:07

I : Etiquetage

I.1 : Pesto Alla Genovese 190g

## Nutritionnel de Pesto Alla Genovese 190g

Secteur : Sauces chaudes

Famille : Sauces pesto

Type de produits : Autres

Total non séchés : 59, 4

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 59, 4 / 1 pts

Score : 15 / 18 pts - 3 pts

Nutriscore : D

Portion 1/1 : ( 100g )

|                                 | Nutriscore | <   | Valeur  | Valeur arrondie | AQR | AQR arrondi | Etiqueté |
|---------------------------------|------------|-----|---------|-----------------|-----|-------------|----------|
| Energie (kJ)                    | 4          | N/R | 1420, 9 | 1421            |     |             | Valeur   |
| Energie (kcal)                  |            | N/R | 344, 7  | 345             |     |             | Valeur   |
| Matières Grasses (g)            |            | N/R | 34, 3   | 34              |     |             | Valeur   |
| Acides gras saturés (g)         | 4          | N/R | 5       | 5.0             |     |             | Valeur   |
| Acides gras Insaturés (g)       |            | N/R |         |                 |     |             | Valeur   |
| Acides gras mono-insaturés (g)  |            | N/R |         |                 |     |             | Valeur   |
| Acides gras poly-insaturés (g)  |            | N/R |         |                 |     |             | Valeur   |
| Acides gras Trans (g)           |            | N/R |         |                 |     |             |          |
| Acide gras Ω-3 (g)              |            | N/R |         |                 |     |             |          |
| Acide gras Ω-3 ALA (g)          |            | N/R |         |                 |     |             |          |
| Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)     |            | N/R |         |                 |     |             |          |
| Acide gras Ω-6 (g)              |            | N/R |         |                 |     |             |          |
| Cholestérol (mg)                |            | N/R |         |                 |     |             |          |
| Glucides (g)                    |            | N/R | 2, 7    | 2.7             |     |             | Valeur   |
| Sucres (g)                      | 0          | N/R | 0, 6    | 0.6             |     |             | Valeur   |
| Polyols (g)                     |            | N/R |         |                 |     |             | Valeur   |
| Erythritol (g)                  |            | N/R |         |                 |     |             |          |
| Amidon (g)                      |            | N/R |         |                 |     |             | Valeur   |
| Alcool (g)                      |            | N/R |         |                 |     |             |          |
| Fibres alimentaires totales (g) | 2          | N/R | 2, 4    | 2.4             |     |             | Valeur   |
| Fibres solubles (g)             |            | N/R |         |                 |     |             |          |
| Fibres insolubles (g)           |            | N/R |         |                 |     |             |          |
| Protéines(g)                    |            | N/R | 5, 1    | 5.1             |     |             | Valeur   |
| Sel (g)                         | 10         | N/R | 2, 94   | 2.9             |     |             | Valeur   |
| Acides organiques (g)           |            | N/R |         |                 |     |             |          |
| Différentes formes de salatrium |            | N/R |         |                 |     |             |          |

## Pièces jointes - Nutritionnel

| Pièce jointe                             | Type de contenu | Date Insertion PJ | Utilisateur     |
|------------------------------------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| Nutritional analysis PESTO ALLA GEN..pdf | Autres [CDC]    | 11/02/2021        | Teresa Barletta |

|                |                |                                                 |                                   |
|----------------|----------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Version : 1    | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 22/07/2021 12:42 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:07 |
| I : Etiquetage |                | I.1 : Pesto Alla Genovese 190g                  |                                   |

|                                        |              |            |                 |
|----------------------------------------|--------------|------------|-----------------|
| Nutritional Value Pesto Alla Gen..xlsx | Autres [CDC] | 11/02/2021 | Teresa Barletta |
|----------------------------------------|--------------|------------|-----------------|

**Vitamines et minéraux Pesto Alla Genovese 190g****Allégations nutritionnelles et fonctionnelles**

|                    |                |                                                 |                                   |
|--------------------|----------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Version : 1        | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 22/07/2021 12:42 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:07 |
| L : Produits Finis |                | L.1 : Produit fini                              |                                   |

## Pièces jointes - Identification

| Pièce jointe                  | Type de contenu           | Date Insertion PJ | Utilisateur     |
|-------------------------------|---------------------------|-------------------|-----------------|
| Foto fardello lato corto.jpeg | Photo produit conditionné | 12/07/2021        | Teresa Barletta |
| Foto fardello lato lungo.jpeg | Photo produit conditionné | 12/07/2021        | Teresa Barletta |
| foto vaso retro.jpeg          | Photo produit en coupe    | 12/07/2021        | Teresa Barletta |
| foto vaso etichetta.jpeg      | Photo produit en coupe    | 12/07/2021        | Teresa Barletta |
| foto piatto.jpeg              | Photo produit nu          | 12/07/2021        | Teresa Barletta |

## Conservation de Produit fini

|                                                                                                                                                                                                                                                                         |                     |                                                             |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------|
| Définition du lot : <b>LYGGG XXXXXX: L for the production line, Y for the letter of the production year defined by the ministerial circular, GGG for the day of the year of production; XXXXXX for incrementation number of the packaged lot (3 letters + 3 digits)</b> |                     |                                                             |                   |
| <b>Conservation:</b>                                                                                                                                                                                                                                                    |                     |                                                             |                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>A compter de</b> | <b>Inclus/Exclu</b>                                         | <b>Précisions</b> |
| Durée de vie technique :                                                                                                                                                                                                                                                | <b>1095 Jour(s)</b> | <b>Fabrication</b>                                          |                   |
| DLC ou DLUO / DDM :                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>1095 Jour(s)</b> | <b>Fabrication</b>                                          |                   |
| Durée de vie après ouverture :                                                                                                                                                                                                                                          | <b>5 Jour(s)</b>    |                                                             |                   |
| <b>Conditions de conservation :</b>                                                                                                                                                                                                                                     |                     |                                                             |                   |
| Température ambiante? : Oui                                                                                                                                                                                                                                             |                     | Température de conservation : <b>&gt;=10°C et &lt;=30°C</b> |                   |

## Pièces jointes - Conservation

| Pièce jointe                                                           | Type de contenu                           | Date Insertion PJ | Utilisateur     |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------|-----------------|
| GENER MICROB CONS Stampa.pdf                                           | Autres [CDC]                              | 13/07/2021        | Teresa Barletta |
| IST 610 - Shelf life after opening 4 weeks.- pdf                       | Autres [CDC]                              | 13/07/2021        | Teresa Barletta |
| green pesto tempo 4.pdf                                                | Autres [CDC]                              | 13/07/2021        | Teresa Barletta |
| green pesto tempo 3.pdf                                                | Autres [CDC]                              | 13/07/2021        | Teresa Barletta |
| Green pesto tempo 2.pdf                                                | Autres [CDC]                              | 13/07/2021        | Teresa Barletta |
| green pesto tempo 1.pdf                                                | Autres [CDC]                              | 13/07/2021        | Teresa Barletta |
| Green pesto tempo 0.pdf                                                | Autres [CDC]                              | 13/07/2021        | Teresa Barletta |
| Format Panel Test Pesto genovese std JS - I- otto 08 07 2016.pdf       | DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats | 15/06/2021        | Teresa Barletta |
| IST 044 - Shelf life and sensory data analy- sis.pdf                   | DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats | 27/01/2021        | Teresa Barletta |
| 2001704.22-English PESTO GENOVESE_END SHELF- LIFE.pdf                  | DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats | 27/01/2021        | Teresa Barletta |
| MOD 009 -Prove di stabilità ed analisi micr- obologica di prodotto.pdf | Test de stabilité physique                | 27/01/2021        | Teresa Barletta |

## Caractéristiques physico-chimiques de Produit fini

|                                                                                                                        |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties. | Aperçu partiel     |
| Page 6 / 9                                                                                                             | Aperçu Version 4.0 |

|                    |                |                                                 |                                   |
|--------------------|----------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Version : 1        | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 22/07/2021 12:42 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:07 |
| L : Produits Finis |                | L.1 : Produit fini                              |                                   |

**Caractéristique : Nutritional analysis**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Internal control plan**Précision : **1 sample/year**

| Cible         | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure         | Non- conformité |
|---------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------|
| see labelling |                                         | In accordance with according with the law 1169/2011 |                 |

**Caractéristique : Poids net**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Conforme a la directive 76/2011**Critère légal : **according with law 690/78**Précision : **80 jars/each batch**

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|-------|-----------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------|
| 190g  |                                         | TU1= 181.4                                  | TU2= 172.9      |

**Caractéristique : pH**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **pH-meter**Précision : **each dose**

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|-------|-----------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------|
| <4.2  |                                         |                                             | >4.2            |

**Caractéristique : Cycle of Pasteurization**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **probe**Précision : **each batch**

| Cible   | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|---------|-----------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------|
| F7 85>1 |                                         |                                             |                 |

**Caractéristique : Mould and yeast**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **External laboratory**Précision : **Each batch. After stability test**

| Cible | Cible - Bornes inférieure et supérieure | Tolérance - Bornes inférieure et supérieure | Non- conformité |
|-------|-----------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------|
| <10^3 |                                         |                                             | >10^3           |

|                    |                |                                                 |                                   |
|--------------------|----------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Version : 1        | Statut : Signé | Date de changement de Statut : 22/07/2021 12:42 | Aperçu créé le : 29/10/2021 15:07 |
| L : Produits Finis |                | L.1 : Produit fini                              |                                   |

### Caractéristiques organoleptiques de Produit fini

|                              |                                                                                                                   |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type : Couleur</b>        |                                                                                                                   |
| Caractéristique applicable : | <b>A la fabrication</b>                                                                                           |
| Précision :                  | <b>each batch</b>                                                                                                 |
| Cible :                      | <b>Green colour with visible white pieces of nuts.</b>                                                            |
| Non- conformité :            | <b>Colour other than green. Excessive separation of oil in the jar.</b>                                           |
| <b>Type : Goût</b>           |                                                                                                                   |
| Caractéristique applicable : | <b>A la fabrication</b>                                                                                           |
| Précision :                  | <b>each batch</b>                                                                                                 |
| Cible :                      | <b>Typical fresh taste of basil and nuts, with slight cheese and acidic backnotes.</b>                            |
| Non- conformité :            | <b>Significant off flavours and rancid.</b>                                                                       |
| <b>Type : Odeur</b>          |                                                                                                                   |
| Caractéristique applicable : | <b>A la fabrication</b>                                                                                           |
| Précision :                  | <b>each batch</b>                                                                                                 |
| Cible :                      | <b>A rich, fragrant herby basil and cheese aroma. Some acidity on a background noticeable.</b>                    |
| Non- conformité :            | <b>Significant off odours present. Rancid, dull basil and cheese aromas. Absent herby basil and cheese aroma.</b> |

### Caractéristiques microbiologiques de Produit fini

|                                                                                                                                                                       |                                                               |                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R</b>                                                                                                     |                                                               |                                                                                                                               |
| <b>Caractéristique : Stabilité Biologique</b>                                                                                                                         |                                                               |                                                                                                                               |
| Caractéristique applicable :                                                                                                                                          | <b>A la fabrication</b>                                       |                                                                                                                               |
| Méthode :                                                                                                                                                             | <b>Internal control plan</b>                                  |                                                                                                                               |
| Précision :                                                                                                                                                           | <b>Each batch. Incubation at 37°C and 55°C for seven days</b> |                                                                                                                               |
| Cible                                                                                                                                                                 | Tolérance                                                     | Non- conformité                                                                                                               |
| <b>No deformation of the packaging, nor any change in appearance, smell, taste or color after steaming. pH control before and after the thermostat. Δ pH +/- 0, 2</b> |                                                               | <b>Deformation of packaging, change in appearance, smell, taste or color after steaming. Δ pH +/- 0, 2 out of this value.</b> |
| <b>Caractéristique : Lactobacillus</b>                                                                                                                                |                                                               |                                                                                                                               |
| Caractéristique applicable :                                                                                                                                          | <b>A la fabrication</b>                                       |                                                                                                                               |
| Méthode :                                                                                                                                                             | <b>External Laboratory</b>                                    |                                                                                                                               |
| Précision :                                                                                                                                                           | <b>Each batch. After stability test</b>                       |                                                                                                                               |
| Cible                                                                                                                                                                 | Tolérance                                                     | Non- conformité                                                                                                               |
| <b>&lt;10<sup>3</sup></b>                                                                                                                                             |                                                               | <b>&gt;10<sup>3</sup></b>                                                                                                     |
| <b>Caractéristique : Flore aérobie mésophile totale à 30°C</b>                                                                                                        |                                                               |                                                                                                                               |
| Caractéristique applicable :                                                                                                                                          | <b>A la fabrication</b>                                       |                                                                                                                               |
| Méthode :                                                                                                                                                             | <b>External laboratory</b>                                    |                                                                                                                               |
| Précision :                                                                                                                                                           | <b>Each batch. After stability test</b>                       |                                                                                                                               |
| Cible                                                                                                                                                                 | Tolérance                                                     | Non- conformité                                                                                                               |
| <b>&lt;10<sup>4</sup></b>                                                                                                                                             |                                                               | <b>&gt;10<sup>4</sup></b>                                                                                                     |
| <b>Caractéristique : Bacillus cereus</b>                                                                                                                              |                                                               |                                                                                                                               |

Version : 1

Statut : Signé

Date de changement de Statut  
: 22/07/2021 12:42Aperçu créé le : 29/10/2021  
15:07

L : Produits Finis

L.1 : Produit fini

|                              |                         |                      |
|------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Caractéristique applicable : | <b>A la fabrication</b> |                      |
| Précision :                  | <b>each batch</b>       |                      |
| Cible                        | Tolérance               | Non- conformité      |
| <b>100 UFC/g</b>             |                         | <b>out of target</b> |

### Conservation d'échantillons de Produit fini

|                                     |                                          |
|-------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Conservation d'échantillon :</b> | Oui                                      |
| <b>Taille :</b>                     | 1 sample/ every hour of production batch |
| <b>Durée :</b>                      | 3 years                                  |